

LES FROMAGES

Demi Saint Marcellin Affiné « Mère Richard » 4.00

Demi Saint Marcellin Truffé « Maison Cellierier » 6.00

Barattes de Chèvre Frais du Mâconnais 4.80

Fromage Blanc en Faisselle
Nature 4.00

Crème Double ou Coulis de Fruits 4.30

Comté Affiné 18 Mois 5.00

Roquefort Papillon 5.00

Assiette de Fromages 12.00

Demi Saint Marcellin, Roquefort, Baratte de Chèvre Frais

LES DESSERTS

Gaufres du Théodore 9.00

Chantilly, Sauce Chocolat et Compote

Vacherin Minute Pomme Cassis 9.00

Glace Vanille

Meringue Croustillante, Chantilly, Coulis de Framboises

Assiette de Sorbets et Glaces 8.00
Chantilly

Baba au Rhum Tradition 8.50
Chantilly, Rhum Havana « Añejo Especial »

Profiteroles Théodore 9.00
Choux, Glace Vanille, Chocolat Chaud et Chantilly

Eclair Citron Meringué 8.50
Pâte à Choux au Craquelin, Meringue et Crème Citron

Crème Brulée 8.50
Aux Gousses de Vanille de Madagascar

Dôme Poire Marron 9.00
Chocolat Chaud

Entremets Théodore au Chocolat Croustillant 9.00
Croustillant Praliné, Crème Anglaise au Café

Œufs à la Neige Grand-Mère 9.00
Crème Anglaise à la Vanille de Madagascar

Meringues Glacées 8.50
Meringues Légères Garnies de Glace Vanille
Chocolat Chaud et Chantilly

Café ou Thé Gourmand 9.50

Champagne Gourmand 15.00

Un Café, un Thé ou une Coupe de Champagne, Assortiments de Desserts